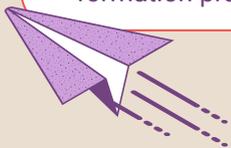


PRÉPAREZ VOTRE CAP CRÉMIER-FROMAGER À DISTANCE

L'EXPERTISE DU CIFCA ACCESSIBLE DEPUIS CHEZ VOUS !

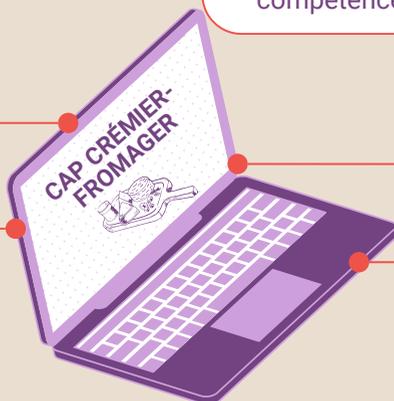
LA PROXIMITÉ & LA FLEXIBILITÉ

- Des cours à distance dispensés par des professionnels du métier
- Des modules théoriques pour se former en autonomie
- Une entreprise proche de chez vous pour compléter votre formation pratique



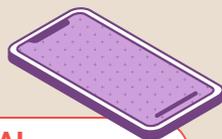
MAINTENIR LE LIEN

- Trois semaines en présentiel
- Un référent dédié qui assure un suivi personnalisé de votre apprentissage au CFA et en entreprise
- Des bilans intermédiaires pour évaluer l'acquisition des compétences



TOUTE LA QUALITÉ D'UNE FORMATION AU CIFCA

- Une formation plébiscitée par les professionnels et adaptée au format numérique
- L'alternance en entreprise pour garantir un maximum d'expérience du métier
- Trois jours de découverte sur le terrain pour rencontrer des producteurs et des intermédiaires



LE DIGITAL AU SERVICE DE LA FORMATION

- Des outils et des tests variés pour un suivi de progression optimisé
- Des contacts réguliers en visioconférence avec les producteurs et acteurs de la filière laitière sur tout le territoire



POURQUOI LE CAP CRÉMIER-FROMAGER À DISTANCE AVEC LE CIFCA ?

En lien étroit avec nos partenaires et les professionnels du secteur, le Cifca a à cœur de répondre aux besoins de formation et de permettre à un public adulte de se reconvertir dans le métier de crémier-fromager. Ce CAP Crémier-Fromager à distance s'appuie sur l'expertise que le Cifca met en place depuis 70 ans. Il a été adapté pour exploiter au maximum l'outil numérique et ainsi accompagner les apprenants tout au long de leur parcours.

LES CONDITIONS D'ACCÈS

- Justifier d'un diplôme de niveau 3 (CAP ou équivalent)
- Disposer du matériel nécessaire pour suivre une formation à distance.
- Trouver une entreprise d'accueil : le Cifca vous accompagne dans la recherche de l'entreprise qui vous correspond

LES MODALITÉS DE FORMATION

- Formation en un an (un lundi par semaine)
- Du 07 octobre 2024 au 11 juillet 2025
- Un diplôme d'État : le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) Crémier-Fromager
- Trois semaines de présentiel dont trois jours de visite d'un terroir fromager et du Marché d'Intérêt National de Rungis

PARIS

 14 rue des Fillettes
75018 Paris

 01 55 26 39 70

 contact@cifca.fr

TOULOUSE

 146-200 avenue des Etats-Unis
31200 Toulouse

 05 65 00 21 23

www.cifca.fr



L'École des Commerces
de l'Alimentation



NIVEAU
3 · 4 · 5 · 6 · 7
RNCP

CAP CRÉMIER-FROMAGER

FORMATION EN DEUX ANS
(1 AN SOUS CONDITIONS)



LE MÉTIER DE CRÉMIER-FROMAGER

Véritable vendeur spécialisé, le crémier-fromager accueille et conseille les clients grâce à une connaissance précise des produits et des terroirs. Il transmet sa passion et son savoir-faire et en tant que commerce de proximité, il entretient les liens avec les clients.

LA FORMATION



Les objectifs

- Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des produits laitiers
- Assurer des préparations à base de produits laitiers
- Assurer la valorisation des produits et leur préparation marchande
- Appliquer les règles d'hygiène liées à la manipulation des produits laitiers
- Assurer l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participer à la fidélisation du client.



Au programme

Enseignement professionnel

- Approvisionnement, stockage des produits laitiers
- Préparation des produits laitiers
- Mise en valeur des produits laitiers
- Vente de produits laitiers

Enseignement général

- Français
- Mathématiques
- Histoire-Géographie, EMC
- Langue Vivante 1 : Anglais
- Sciences physiques - chimie
- Prévention, Sécurité et Environnement
- EPS

LES INFOS PRINCIPALES



Formation en alternance
3 jours toutes les 2
semaines au CFA



**Certificat d'Aptitude
Professionnelle**
reconnu par l'État



Formation en 2 ans
soit 920 h de formation
(ou en 1 an - 460 h de
formation, sous conditions)



Une expertise métier
pour accompagner
l'apprenant en entreprise
et lors des cours pratiques

IDÉALE POUR...



Poursuivre ses études



Se lancer dans sa carrière professionnelle

- Vendeur en commerce de détail ou en rayon fromagerie des enseignes de la grande distribution
- Employé qualifié au rayon fromages en moyenne ou grande surface
- Employé qualifié en restauration commerciale (bars à fromages)
- Employé qualifié dans un commerce de vente directe

NOUS CONTACTER



Paris : 01 55 26 39 70
Toulouse : 05 61 00 21 23



contact@cifca.fr



POURQUOI SE FORMER AU CIFCA ?

Une école de référence



Créé et administré par trois fédérations professionnelles des commerces de l'alimentation, le Cifca est un centre de formation dédié aux entreprises du secteur du commerce.

Une formation en alternance pour se professionnaliser

Les plus : être dans le monde professionnel, apprendre en pratiquant, prise en charge du coût de formation, une rémunération...



Un réseau d'entreprise développé



De par sa spécialisation et son historique fort, le Cifca entretient des relations de confiance avec de nombreux partenaires et vous aide dans votre recherche de contrat.

Un accompagnement personnalisé

Centre de formation à échelle humaine, l'équipe du Cifca peut assurer un suivi approfondi de chaque apprenant.



NOUS RENCONTRER



14 rue des Fillettes
75018 Paris



146-200 avenue des Etats-Unis
31200 Toulouse

12

Marx Dormoy



E

Rosa Parks

B

La Vache

15

59 Le grand Marché

L10

29

69

Pont de la Vache

Qualiopi

processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des actions suivantes :

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage